

## RAVIOLI ALLE NOCCIOLE

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- farina (250g)
- sale
- 2 uova
- burro (50g)
- noce moscata
- ricotta di pecora (80g)
- Parmigiano Reggiano (80g)
- panna da cucina (200ml)
- nocciole pelate (100g)
- 4 dadi da brodo

### Come si prepara

Per il ripieno: pestate le nocciole e passatele al setaccio fine. Versatele in una ciotola insieme alle uova sode, la ricotta setacciata e metà del parmigiano grattugiato e amalgamate bene.

Irrorate il composto con quattro cucchiaini di panna, salate ed insaporite con una grattatina di noce moscata.

Preparate una sfoglia di pasta all'uovo (vedi ricetta) e stendetela sottile sulla spianatoia infarinata.

Deponete su metà della pasta il ripieno diviso in piccole palette e ricopritele con l'altra metà di pasta. Premete bene sui bordi e intorno al ripieno e con la rotellina dentata, ritagliate i ravioli. Allineateli su di un vassoio e copriteli con un canovaccio.

Preparate due litri di brodo con i dadi, versatevi i ravioli e lessateli, calcolando pochi minuti dalla ripresa dell'ebollizione.

In una casseruola soffriggete il burro, unite la restante panna e insaporite con il sale.

Scolate i ravioli, versateli in una terrina, conditeli con la panna bollente ed il restante parmigiano grattugiato.

Mettete tutto in forno già caldo a 220 gradi e cuocete per altri 10 minuti. Servite ben caldi.



**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 50

## Tabella nutrizionale

Valore energetico	335 kcal 1403 kJ
-------------------	---------------------

## Tags

occasioni speciali, pasta fresca, frutta secca, Ravioli alle nocciole, fatta in casa, ravioli